

Fest- och bröllopsmeny

Vår/Sommar

Förrätter

Vit sparris med ramslöksmajonnäs, laxrom och friterad svartrot

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad rödlök

Skaldjurscocktail med hummer och räkor

Gösterrin med dillmajonnäs, picklad fänkål och krossat pumpakex

Varmrätter

Rimmad hälleflundra med örtcrisp, skaldjurssås grön ärtpuré och rostad färskpotatis

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med pepparsås, färskpotatisterrin med ramslök samt minimorötter

Timbal med svamp från Östragärde gård i Sätilla och halloumi, parmesansås och rostad färskpotatis

Desserter

”Marängsviss”

Vaniljmousse, banan crème, choklad och italiensk maräng

Crème brûlée med färska bär

Mandelsavarin med fänkåls crème, jordgubbar och rabarberconsommé

Vi använder choklad från Valrhona som är både ekologisk och Fairtrade

Har ni egna önskemål så diskuterar vi självklart fram en meny som passar er
Sällskapet enas om en och samma meny
Önskar ni specialkost, låt oss veta vid bokning